

SPEISEPLAN | 45. KW | 04.11. – 10.11.2024

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ESSENSBESTELLUNG: unter www.laola-zentralkueche.de · Kostenfreies Servicetelefon: 0800. 168 99 99

Bestellungen und Abbestellungen werden bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Liefertag entgegengenommen (für Samstag/Sonntag bis Freitag 14.00 Uhr). Privatkunden zahlen von Montag bis Freitag für alle Gerichte 5,90 EUR (MAXI-Gericht 6,70 EUR), am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR. **Preise für Firmenkunden** (Gericht ROT, GELB, GRÜN, MAXI, SILBER, BLAU) **werden individuell vereinbart.** Es gelten unsere AGB.

	ROT	GELB	GRÜN	MAXI	SILBER	BLAU	WOCHENMENÜ*
Montag 04.11.2024	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3 A ¹ , G, I, J, S	Sahniger Kräuterquark mit Kalbsleberwurst, Butter und Salzkartoffeln 1, 4 A ¹ , G, K, R	Linseneintopf süß-sauer abgeschmeckt, mit 1 Wiener Würstchen 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Rahmgulasch vom Schwein mit Spaghetti 3 A ¹ , G, I, J, S	Käsespätzle mit Zwiebeln und Brokkoli A ¹ , C, G, I	Schnitzel Jäger Art an Pilzen, mit Kartoffelpüree A ¹ , G, I, J, K, S	Montag – Sonntag * am Wochenende/Feiertag 6,50 EUR
Dienstag 05.11.2024	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 3, 4, 5 A ¹ , I, K, R	Brathering mit Zwiebeln, bunter Rohkost und Kräuterkartoffelpüree D, G, I, J, K	Weißkohleintopf mit Karottenstiften und Knackerscheiben, <u>dazu Scheibe Brot</u> 1, 4, 6 A ^{1,2} , I, J, K, S	Sächsischer Sauerbraten in Lebkuchensoße, mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen 1, 4, 5, 6 A ¹ , I, K, R	Zucchini-Gnocchi-Pfanne mit Paprika, Grilltomate und Hirtenkäse A ¹ , C, G, I	Kalbsragout mit Kräuterkartoffeln 3 A ¹ , I, K, R	1 Kartoffelsalat mit 3 Partyfrikadellen 4,40 EUR* 7, A ¹ , C, G, I, J, K, S
Mittwoch 06.11.2024	Gebeizter Putenbraten mit Butterrosenkohl und Salzkartoffeln 3 A ¹ , G, I, K, P	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Kräftige Brühnudeln mit Rindfleischwürfel, Gemüse und Kräutern A ¹ , I, R	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln, an fruchtiger Tomatensoße 1, 4, 6 A ¹ , I, J, S	Linsen-Kokos-Curry mit Petersilie, roter Paprika und Blumenkohl, dazu Basmatireis A ¹ , G, I	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Reis A ¹ , I, P	2 Mailänder Omelett mit Schinken und Spaghetti gefüllt, in Tomatensoße 5,40 EUR* 1, 4, 6, A ¹ , C, I, S
Donnerstag 07.11.2024	Schlemmerfilet „Bordelaise“ Fischfilet mit würziger Kräuterauflage, an Kartoffelpüree A ¹ , D, G, I, K	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Kräuterkartoffeln A ¹ , C, I, K, R, S	Herzhafter Gräupcheneintopf mit Kohlrabi und Kassler 1, 4, 6 A ¹ , I, K, S	Hörnchennudeln in Basilikumsoße, <u>dazu Käse</u> A ¹ , C, G, I	2 Sellerie-Bratlinge mit Cremechampignons A ¹ , C, G, I	Hörnchennudeln in Basilikumsoße, <u>dazu Käse</u> A ¹ , C, G, I	
Freitag 08.11.2024	Griechisches Pfannengyros mit Kräuterreis, <u>dazu Tzatziki</u> und <u>Weißkrautsalat</u> A ¹ , G, I, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Ungarische Gulaschsuppe mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln, <u>dazu Scheibe Brot</u> 7 A ¹ , F, G, I, J, K, M, S	Currywurst in fruchtiger Tomatensoße, mit Kartoffelbrei 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S	Pesto-Schupfnudeln mit mediterranem Gemüse A ¹ , C, G, I	Gedünstetes Seelachsfilet mit Dillsöße, Brokkoli und Kartoffeln A ¹ , G, I, K	Salat / Bowl** ** Montag – Freitag, außer feiertags Lachs-Bowl mit Salatmix, Quinoa, Wakame, Gurke, Orangenfilets, Sojasprossen und Avocado, dazu Limetten-Minz-Dressing 5,90 EUR 3, D, F, J, L
Samstag 09.11.2024	2 Grillwürstchen in Letschosoße mit Kartoffelpüree, <u>dazu Joghurt</u> 1, 4, 6 A ¹ , G, I, K, S				Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Karotten, <u>dazu Joghurt</u> 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, S		
Sonntag 10.11.2024	Hausgemachtes Beefsteak an zarten Möhren, mit Kartoffelpüree, <u>dazu Kompott</u> 1, 3, 4, 6 A ¹ , C, G, I, J, K, S				Kassler mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, <u>dazu Kompott</u> 1, 3, 4, 6 A ¹ , G, I, J, K, S		

Allergene: A-glutenhaltiges Getreide (A¹-Weizen, A²-Roggen, A³-Gerste, A⁴-Hafer, A⁵-Dinkel, A⁶-Emmer, A⁷-Khorasan-Weizen), B-Krebstier, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Sojabohne, G-Milch, H-Schalenfrucht (H¹-Mandeln, H²-Haselnuss, H³-Walnuss, H⁴-Kaschunüsse, H⁵-Pecanüsse, H⁶-Paranüsse, H⁷-Pistazien, H⁸-Makadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Schwefeldioxid/Sulfite, L-Sesam, M-Lupine, W-Weichtiere. Kennzeichnung: P-Geflügelfleisch, R-Rindfleisch, S-Schweinefleisch.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Farbstoff, 4 mit Antioxydationsmittel, 5 Geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmitteln, 8 Gewachst, 9 Geschwärzt. Nährwertangaben können bei der La Ola Zentralküche erfragt werden. Aufgrund von Zusammenführungen der verschiedenen Speisekomponenten, können sich Inhaltsstoffe vermischen. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.